

Rezept Telegraph #25

Leichte, sommerliche Pasta für 4 Personen

Zutaten: 500 g Linguine, 6 sommergereifte Tomaten, 1 Paprika, 2 Knoblauchzehen, 3 Lauchzwiebeln

Zubereitung:

Die Pasta in gesalzenem Wasser gar kochen.

In der Zwischenzeit Lauchzwiebeln putzen und in feinen Ringe schneiden.

Knoblauch schälen, reiben und in einen Schüssel geben.

4 Tomaten halbieren und bis zur Haut reiben. Die geriebenen Tomaten mit dem Saft in die Schüssel zu dem Knoblauch geben.

Paprika ebenfalls bis zur Haut reiben und mit in die Schüssel geben.

Gut umrühren und je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und ein bisschen Honig oder Zucker würzen.

Eine Pfanne mit etwas Olivenöl aufsetzen.

Die Pasta abgießen und dabei etwas Nudelwasser auffangen.

Die Linguine mit dem aufgefangenen Nudelwasser in die Pfanne geben. Tomatensauce und Lauchzwiebeln dazugeben und gut durchrühren.

Eine Tomate in Würfel schneiden und mit in die Pfanne geben. Umrühren und ggf. noch etwas nachwürzen.

Direkt mit frischen Parmesan oder Burrata servieren.

Guten Appetit.



Wir haben für das Rezept unsere neue Reibe genutzt, die wir auf Mallorca entdeckt haben. Es geht aber auch jede handelsübliche feine Reibe.